

## セレウス菌食中毒を予防しましょう

セレウス菌は、土壌、水、ほこりなど自然界に多く生息しています。この菌による食中毒は、「下痢型」と「おう吐型」の2つのタイプに分類され、日本では、「おう吐型」が多く見られます。

おう吐型は毒素が食品中で作られ食中毒を起こします。おう吐毒が産生される至適温度は25～30℃であり、126℃で90分の加熱処理でも失活しないため、毒素を産生させないことが重要です。

## 主な原因食品・食中毒の症状

セレウス菌は様々な原材料から検出されます。

野菜、果実、豆腐、ナッツ、乳及び乳製品、生米、  
麺類、米飯、おにぎり、いなり寿司、焼き飯、サラ  
ダ、パン、刺身、フライ、生肉、ハム、餃子など

**おう吐型**：チャーハン、ピラフなどの焼飯類、焼きそば、  
スパゲッティなどの小麦を原材料とする麺類など



**食中毒の症状（おう吐型）**（食べてから1～6時間で発症）  
：吐き気・嘔吐、下痢、倦怠感など

## 食中毒の予防方法は？

- 調理する時は十分に加熱する
- 一度に大量の米飯や麺類を調理し、作り置きをしない
- 穀類等が原料の食品は、調理後保温庫で保温するか、小分けして速やかに低温保存（8℃以下）すること



## 食品衛生責任者の設置について

令和3年6月から、原則として許可や届出対象となる全ての施設に食品衛生責任者を設置することが義務付けられました。

## 食品衛生責任者の役割

食品衛生責任者は、都道府県知事等が行う講習会等を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努め、営業者の指示に従い、衛生管理にあたること、営業者に必要な意見を述べるよう努めることが定められています。



## 食品衛生責任者になるには？

## ◎知事の指定を受けて開催される講習会を受講する

大分県では、一般社団法人大分県食品衛生協会が知事の指定を受けて講習会を開催しています。詳しい情報は、大分県食品衛生協会のホームページをご覧ください。

<http://www.oita-shokkyo.jp/training-lesson/>

## ◎eラーニング方式による講習会を受講する

令和3年6月より、インターネットを使用して、パソコン、タブレット、スマートフォン等で動画視聴することで必要な知識を習得する学習形態の、eラーニング方式で講習会を受講できるようになりました。

インターネット環境が整っていれば、どこでも講習会を受講することができます。

詳しくは大分県食品衛生協会ホームページをご覧ください。

<http://www.oita-shokkyo.jp/e-learning/>

## ◎以下の資格を持つ方は講習会を受講せずに食品衛生責任者になることができます

調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士等



ご不明な点は保健所までご相談ください